Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

INHOUD

4 VEILIGHEIDSINFORMATIE
8 BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT
9 VOOR HET EERSTE GEBRUIK
10 KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK
11 KOOKPLAAT - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS
13 KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING
14 OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK
16 OVEN - KLOKFUNCTIES
17 OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES
19 OVEN - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS
31 OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING
34 PROBLEMEN OPLOSSEN
35 MONTAGE

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺ . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.
Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:

- Producten
- Brochures
- Gebruikershandleidingen
- Oplossen van problemen
- Service-informatie

www.aeg.com

LEGENDA

⚠ Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

Downloaded from www.vandenborre.be

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken…

Bezoek onze webshop op
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Wanneer u contact opneemt met de klantenservice dient u de volgende gegevens bij de hand te hebben. Deze informatie treft u aan op het typeplaatje.

Model _____

Productnummer _____

Serienummer _____

Downloaded from www.vandenborre.be

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt:

- Voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen
- Voor bescherming van het milieu
- Voor de correcte bediening en werking van het apparaat.

Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve installatie of foutief gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat als de deur openstaat of als het apparaat in gebruik is. Gevaar voor letsel of ander permanent lichamelijk letsel.
- Gebruik het kinderslot of de Key lockfunctie als het apparaat hiermee uitgerust is. Dit voorkomt dat kinderen en dieren het apparaat per ongeluk aanzetten.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Er bestaat een gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.

MONTAGE

- De afstellingsvoorwaarden voor dit apparaat worden op het label weergegeven (of op het gegevensplaatje).
- Alleen een bevoegd elektricien mag het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamelijk letsel of structurele schade te voorkomen.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het voor het eerst in gebruik neemt. Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, recyclingvoorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektra of gas, etc.).
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Het apparaat is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen. Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken tijdens de installatie (indien van toepassing).
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
- Plaats het apparaat niet op een basis.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- Alleen een bevoegd elektricien mag het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamelijk letsel of structurele schade te voorkomen.
- Dit apparaat moet worden geaard.

Downloaded from www.vanden-borre.be

- Controleer of de elektrische gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de stroomvoorziening in uw woning.
- Informatie over het voltage vindt u op het typeplaatje.
- U dient te beschikken over de juiste scheidingsvoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet isolatie bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. De isolatie moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3mm.
- De schokbeschermingsonderdelen moeten zo worden bevestigd dat zij niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Houd kabels bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten uit de buurt van de hete deur van het apparaat.
- Gebruik geen meerwegstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Zorg ervoor dat de stroomsnoeren (indien van toepassing) en kabel niet knakken of beschadigd raken achter het apparaat.
- Zorg ervoor dat de aansluiting op het net toegankelijk is na de installatie.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf (indien van toepassing).
- Vervang of verander het netsnoer niet zelf. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

GEBRUIK

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk koken. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Sta niet te dicht bij het apparaat als u de deur van het apparaat opent als het apparaat aan staat. Er kan hete stoom ontsnappen. Er bestaat gevaar voor brandwonden.
- Gebruik dit apparaat niet als het contact maakt met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- De kookplaat van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.
- De binnenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u bakroosters, schalen e.d. plaatst of verwijdert.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd jonge kinderen uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Open de deur voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan. Er kan brand ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop
- Laat kookgerei niet droogkoken. Dit kan schade veroorzaken aan kookgerei en het kookoppervlak.
- Als er voorwerpen of kookgerei op de kookplaat vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Zet geen heet kookgerei naast het bedieningspaneel, want de warmte kan het apparaat beschadigen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van toebehoren om schade

Downloaded from www.vandenborre.be

aan het emaille van het apparaat te voorkomen.

- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken op de kookplaat als u ze over het oppervlak schuift.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.
- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie;
  - plaats heet water niet direct in het apparaat;
  - haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Leg geen ontvlambaar materiaal in het deel onder de oven. Bewaar daar alleen hittebestendige accessoires (indien van toepassing).
- Dek de stoomuitgangen van de oven niet af. Deze bevinden zich aan de achterzijde van de bovenkant (indien van toepassing).
- Plaats geen voorwerpen op de kookplaat die kunnen gaan smelten.
- Sluit de stroomtoevoer af als het oppervlak is gebarsten. Er bestaat risico op elektrische schokken.
- Leg geen warmtegeleidend materiaal (bijv. dunne roosters of metalen platen die de warmte geleiden) onder de pannen. Door de warmtereflectie kan de kookplaat beschadigen.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Gevaar voor brandwonden. De glazen panelen kunnen breken.
- Houd het apparaat altijd schoon. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen alleen water en zeep om het apparaat te reinigen. Gebruik geen ontvlambare producten of bijtende producten.
- Reinig het apparaat niet met stoomreinigers, hogedrukreinigers, scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponzen en vlekverwijderaars.
- Volg de aanwijzingen van de fabrikant als u een ovenspray gebruikt. Spray niets op de verwarmingselementen en de thermostaatsensor (indien van toepassing).
- Reinig de glazen ovendeur niet met schurende reinigingsmiddelen of een metalen schraper. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor breken en versplinteren.
- Als de glasplaten beschadigd raken, worden ze zwak en kunnen ze breken. U dient ze te vervangen. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar.
- De lampjes die in dit apparaat worden gebruikt, zijn speciale lampjes voor huishoudelijke apparaten. Ze kunnen niet worden gebruikt voor de gehele of gedeeltelijke verlichting van een woonruimte.
- Vervang de lampjes indien nodig alleen door nieuwe lampjes met hetzelfde vermogen die specifiek bedoeld zijn voor huishoudelijke apparaten.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de ovenlamp vervangt. Gevaar voor elektrische schokken. Laat het apparaat afkoelen. Gevaar voor brandwonden.

SERVICECENTRUM

- Alleen een bevoegde servicemonteur mag dit apparaat repareren. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen:
  - Trek de stekker uit het stopcontact.

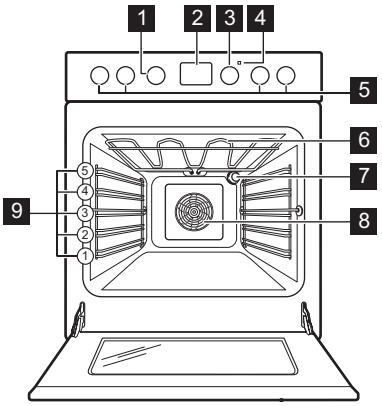
– Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
– Verwijder de deurvergrendeling. Dit voorkomt dat kinderen of kleine huisdieren in het apparaat opgesloten raken. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

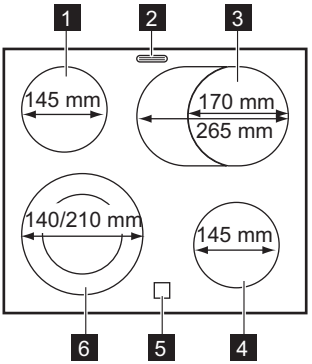
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

ALGEMEEN OVERZICHT



1 Knop voor de ovenfuncties
2 Elektronische tijdschakelklok
3 Knop voor de temperatuur
4 Temperatuurweergave
5 Toetsen voor de kookplaat
6 Verwarmingselement
7 Ovenlampje
8 Ventilator- en verwarmingselement
9 Rekstanden

INDELING KOOKPLAAT



1 Kookzone 1200 W
2 Stoomuitlaat
3 Kookzone 1500/2400 W
4 Kookzone 1200 W
5 Restwarmte-indicatie
6 Kookzone 1000/2200 W

ACCESSOIRES

- **Ovenrek**

  Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**

  Voor gebak en koekjes.
- **Braadpan**

  Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen.
- **Moussakapan** (alleen bij sommige modellen)

  Om moussaka te maken.
- **Uitneembare telescopische geleiders**

  Voor het plaatsen van braadsledes of bakplaten.
- **Bewaarlade**

  Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

Downloaded from www.vandenborre.be

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

EERSTE REINIGING

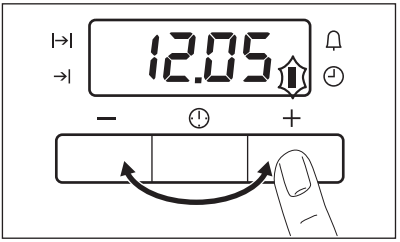
- Verwijder alle accessoires en uitneembare rails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

TIJD INSTELLEN

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het symbool voor de tijd knipperen.
Druk op de toets **+** of **-** om de juiste tijd in te stellen.



Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Wanneer u de tijd verandert, mag u niet tegelijkertijd de functie Duur |→| of Eindtijd →| instellen.

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De bedieningsknop komt naar voren.

VOORVERWARMEN

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Stel de functie ⎓ en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur aan staan.
3. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat tien minuten aan staan.
5. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
6. Laat het apparaat tien minuten aan staan.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Downloaded from www.vandenborre.be

KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

TEMPERATUURINSTELLING

Toets	Functie
⎍	Warmhouden
0	Uit-stand
1-9	Kookstanden (1 - laagste kookstand; 9 - hoogste kookstand)

1. Draai de bedieningsknop in de gewenste kookstand.
2. Zet de bedieningsknop op stand **0** om het kookproces stop te zetten.

Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verlagen. Zet de kookzone ongeveer 5-10 minuten voordat het koken is voltooid uit.

GEBRUIK VAN DE DUBBELE ZONE

LET OP!
Draai de knop naar rechts om de dubbele zone te activeren. Draai de knop niet door de stoppositie.

1. Draai de knop rechtsom naar positie **9**.
2. Draai de knop langzaam naar het symbool ◎ tot u een klik hoort.

   De twee kookzones zijn nu aan.
3. Raadpleeg 'Kookstanden' om de nodige kookstanden in te stellen.

RESTWARMTE-INDICATIE

De restwarmte-indicatie geeft aan wanneer een kookzone heet is.

WAARSCHUWING!
Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

Downloaded from www.vandenborre.be

KOOKPLAAT - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

KOOKGEREI

- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of kopperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

ENERGIE BESPAREN

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

DE VOORBEELDEN VAN KOOKTOEPASSINGEN

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.
1-2	Hollandaise saus, boter smelten, chocolade, gelatine	5-25 min.	Meng het geheel van tijd tot tijd.
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min.	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min.	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen

Downl

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, kalfs cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min.	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

e.be

Downloaded from www.vandenborre.be

KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Reinig het apparaat telkens na gebruik Gebruik altijd pannen met een schone bodem.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken en glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

Downloaded from www.vandenborre.be

OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

KOELVENTILATOR

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie door werken totdat de temperatuur in het apparaat is afgekoeld.

HET APPARAAT AAN- EN UITZETTEN

1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.

   Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

OVENFUNCTIES

Ovenfunctie		Applicatie
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Multi hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht. Stel de oventemperatuur (20-40 °C) lager in dan bij bereiding met onder- en bovenwarmte.
	Boven + Onderwarmte	Bakken en braden op één ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Pizzafunctie	Om pizza, quiche of pasteitjes te maken. Stel de oventemperatuur (20-40 °C) lager in dan bij bereiding met onder- en bovenwarmte.
	Circulatiegrill	Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de hetelucht rond de gerechten circuleert.
	Grill intens	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
	Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
	Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel.

Down

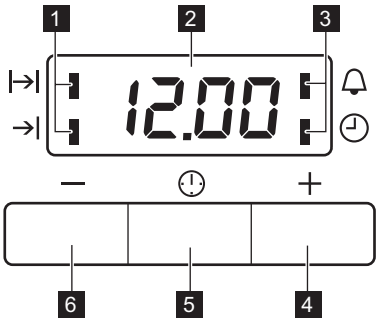
Ovenfunctie		Applicatie
	Ovenlampje	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.

om www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

OVEN - KLOKFUNCTIES

ELEKTRONISCHE TIJDSCHAKELKLOK



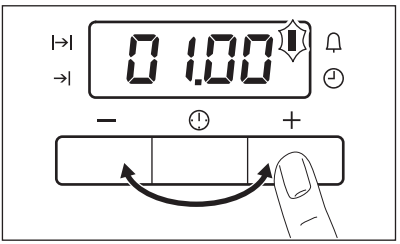
1 Functie-indicatielampjes
2 Tijdindicatie
3 Functie-indicatielampjes
4 Toets +
5 Keuzetoets
6 Toets -

Klokfunctie		Toepassing
	Tijdstip van de dag	Het tijdstip van de dag instellen, wijzigen of controleren.
	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
|→|	Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking moet zijn.
→|	Einde	Instellen wanneer het apparaat moet worden uitgeschakeld.

U kunt Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens gedeactiveerd. Stel eerst de Duur in, en daarna de Eindtijd.

DE KLOKFUNCTIES INSTELLEN

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.



2. Om de tijd in te stellen voor de kookwekker , Duur |→| of Einde →|, gebruikt u de toets + of -.

Het controlelampje voor de betreffende functie gaat branden.

Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidsignaal.

Bij de functies Duur |→| en Einde →| schakelt het apparaat automatisch uit.

3. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

DE KLOKFUNCTIES ANNULEREN

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Druk op de toets - en houdt de toets ingedrukt.

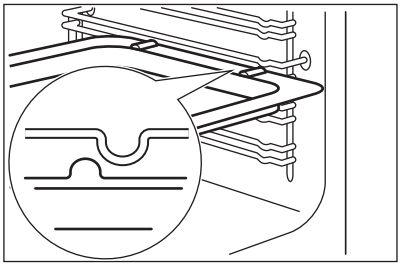
   De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

Downloaded from www.vanuytsborre.be

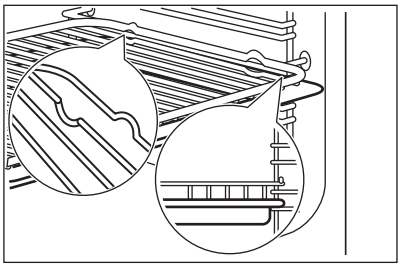
OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

DE OVENACCESSOIRES PLAATSEN



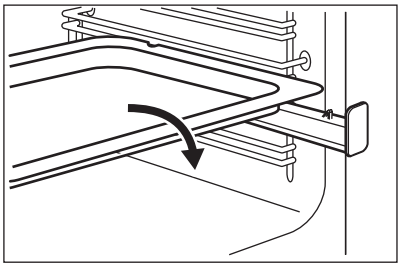
De diepe pan en het ovenrek hebben zijranden. Deze randen en de vorm van de geleidestangen vormen een speciaal accessoire om te zorgen dat het kookgerei niet verschuift.



Het ovenrek en de diepe pan samen plaatsen
Plaats het ovenrek op de diepe pan. Plaats de diepe pan tussen de geleidestangen van een van de ovenniveaus.

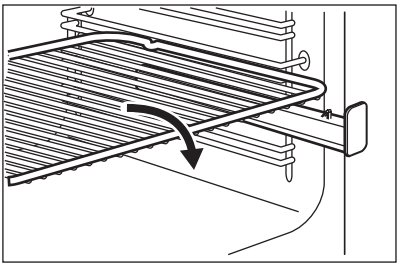
Bewaar de montage-instructies voor de telescopische geleiders om later terug te kunnen lezen.

TELESCOPISCHE GELEIDERS - DE OVENACCESSOIRES PLAATSEN



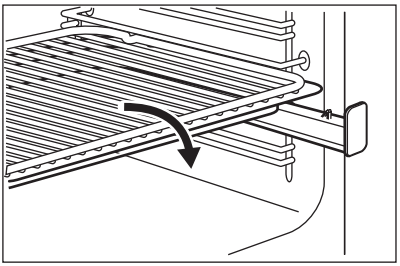
Plaats de bakplaat of de schaal op de telescopische geleiders.

Downloaded from www.vandenborre.be



Door de verhoogde rand rond het ovenrooster is het kookgerei bovenden beveiligd tegen wegglijden.

OVENROOSTER EN DIEPE BAKPLAAT SAMEN PLAATSEN



Plaats het ovenrooster op de braadslede. Plaats het ovenrooster en de braadpan op de telescopische geleiders.

Downloaded from www.vandenborre.be

OVEN - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

LET OP!
Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Vruchtensappen kunnen het emaille beschadigen.

BAKKEN

Algemene aanwijzingen

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen, om te profiteren van de restwarmte.

Wanneer u diepgevroren levensmiddelen gebruikt, kunnen de platen in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de platen afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Aanwijzigen bij de baktabellen

- Wij raden aan om de eerste keer de lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor uw eigen recept, kijkt u dan bij een soortgelijk product.
- Bij het bakken van gebak op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10-15 minuten langer zijn.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.

BAKTIPS

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is te licht van kleur.	Verkeerde rekstand.	Plaats de cake lager.
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. **Baktijden kunnen niet worden verkort door hogere baktemperaturen.**
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.

Down

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

MULTI HETELUCHT

Bakken op één gebruiksniveau

Bakken in vormen

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Tulband of brioche	2	150 - 160	50 - 70
Zandgebak/vruchtencake	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Taartbodem van zandtaartdeeg	2	170-180 1)	10 - 25
Taartbodem - roerdeeg	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 vormen Ø20cm, diagonaal geplaatst)	2 - 3	160	60 - 90

1) Oven voorverwarmen

Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Kruimeltaart (droog)	3	150 - 160	20 - 40
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg) 1)	3	150	35 - 55
Vruchtentaart met kruimeldeeg	3	160 - 170	40 - 80

1) Gebruik diepe pan

Download

Koekjes

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandkoekjes	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Roerdeegkoekjes	3	150 - 160	15 - 20
Eiwitgebak, schuimgebak	3	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	3	100 - 120	30 - 50
Klein gerezen gebak	3	150 - 160	20 - 40
Klein bladerdeeggebak	3	170 - 180 1)	20 - 30
Bolletjes	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 per plaat)	3	150 1)	20 - 35

1) Oven voorverwarmen

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Schotel	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	1	160 - 170 1)	15 - 30
Gevulde groente	1	160 - 170	30- 60

1) Oven voorverwarmen

Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
	2 niveaus		
Roomsoezen/tompoezen	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Kruimeltaart	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Oven voorverwarmen

Koekjes/small cakes/gebak/broodjes

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
	2 niveaus		
Zandkoekjes	2/4	150 - 160	20 - 40

Down

Verwarmings-soort	Plaathoogte 2 niveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	2/4	140	25 - 45
Roerdeegkoekjes	2/4	160 - 170	25 - 40
Eiwitgebak, schuimgebak	2/4	80 - 100	130 - 170
Bitterkoekjes	2/4	100 - 120	40 - 80
Klein gerezen gebak	2/4	160 - 170	30 - 60
Klein bladerdeeggebak	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Bolletjes	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20 per plaat)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Oven voorverwarmen

BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU:

Bakken in vormen

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Tulband of brioche	2	160 - 180	50 - 70
Zandgebak/vruchtencake	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Taartbodem van zandtaartdeeg	2	190 - 210 1)	10 - 25
Taartbodem - roerdeeg	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 vormen Ø20cm, diagonaal geplaatst)	1 - 2	180	60 - 90
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Kwarktaart	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Oven voorverwarmen

Download

Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Vlechtbrood/broodkrans	2	170 - 190	40 - 50
Kerststol	2	160 - 180 1)	50 - 70
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60
Roomsoezen/tompoezen	3	190 - 210 1)	20 - 35
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	3	180 - 200 1)	10 - 20
Kruimeltaart (droog)	3	160 - 180	20 - 40
Amandelcake/suikertaart	3	190 - 210 1)	20 - 30
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg) 2)	3	170	35 - 55
Vruchtentaart met kruimeldeeg	3	170 - 190	40 - 60
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwark, room, puddingvulling)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (met veel garnering) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (dunne korst)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Ongedesemd brood	1	230 - 250	10 - 15
Vlaaien (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Oven voorverwarmen

2) Gebruik diepe pan

Download

Koekjes

Verwarmings-soort	Inzetniveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandkoekjes	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Roerdeegkoekjes	3	170 - 190	20 - 30
Eiwitgebak, schuimgebak	3	80 - 100	120- 150
Bitterkoekjes	3	120 - 130	30 - 60
Klein gerezen gebak	3	170 - 190	20 - 40
Klein bladerdeeggebak	3	190 - 210 1)	20 - 30
Bolletjes	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 per plaat)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Oven voorverwarmen

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Schotel	Inzetniveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Pastaschotel	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Groentegratin	1	180 - 200 1)	15 - 30
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	1	200 - 220 1)	15 - 30
Zoete ovenschotels	1	180 - 200	40 - 60
Visschotels	1	180 - 200	40 - 60
Gevulde groente	1	180 - 200	40 - 60

1) Oven voorverwarmen

PIZZAFUNCTIE

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Pizza (dunne korst) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pizza (met veel garnering) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Taarten	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinazietaart	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (hartige taart)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Zwitserse flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Kwarktaart	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Ongedesemd brood	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Bladerdeegtaart	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Piroggen (Russische variant op calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Gebruik diepe pan
2) Oven voorverwarmen

BRADEN

Braadservies

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees, die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.

BRADEN MET BOVEN- EN ONDERWARMTE

Rundvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stoofvlees	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	1	230 - 250 1)	6 - 8
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	1	220 - 230	8 - 10
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	1	200 - 220	10 - 12

1) Oven voorverwarmen

Download

Varkensrug

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Schouderstuk, nekstuk, ham-lap	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotelet, ribbe-tje	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Varkensschen-kel (voorge-kookt)	750 g -1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Kalfsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Geroosterd kalfsvlees[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) gebruik een afgesloten braadpan

Lamsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Lamsbout, ge-roosterd lams-vlees	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lamsrug	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Wild

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Hazenrug, ha-zenbout	tot 1 kg	1	220 - 240 [1)]	30 - 40
Reerug, her-tenrug	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Reebout, her-tenbout	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Oven voorverwarmen

Download

Gevogelte

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stukken gevogelte	200-250g elk	1	220 - 250	20 - 40
Halve kip	400-500 g elk	1	220 - 250	35 - 50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Eend	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Kalkoen	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Vis

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Hele vis	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

BRADEN MET CIRCULATIEGRILL

Rundvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	1	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	1	170 - 180	8 - 10

1) Oven voorverwarmen

Varkensrug

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g -1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Download

Kalfsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamsrug	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Gevogelte

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Stukken gevogelte	200-250 g elk	1	200 - 220	30 - 50
Halve kip	400-500 g elk	1	190 - 210	35 - 50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Eend	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRILLEN

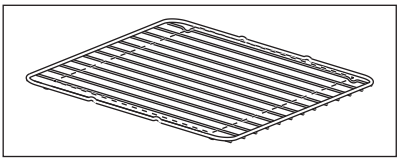
Gebruik de grilfunctie altijd met maximale temperatuurinstelling

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn

Lege oven met grilfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

- Rooster op inschuifhoogte plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste inschuifhoogte.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.

De grillzone bevindt zich in het midden van het rooster



Grillen

Voedingssoorten voor grillen	Plaathoogte	Temperatuur °C	Grilltijd in min.	
			1e kant	2e kant
Burgers	4	Maximaal [1]	9 - 15	8 - 13

Voedingssoorten voor grillen	Plaathoogte	Temperatuur °C	Grilltijd in min.	
			1e kant	2e kant
Varkenshaas	4	Maximaal	10 - 12	6 - 10
Worstjes	4	Maximaal	10 - 12	6 - 8
Runderfilet, kalfsbiefstukken	4	Maximaal	7 - 10	6 - 8
Geroosterd brood	4 - 5	Maximaal [1]	1 - 4	1 - 4
Brood met iets erop	4	Maximaal	6 - 8	-

[1] Oven voorverwarmen

DROGEN

Dek de ovenroosters met bakpapier af. Voor de beste resultaten: schakel het apparaat na de eerste helft van de vereiste tijd uit. Open de deur en laat het apparaat afkoelen. Hierna kunt u het droogproces afronden.

Groenten

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur °C	Tijd in uren (richtwaarde)
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Paprika's	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Groente in het zuur	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Paddestoelen	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Kruiden	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Fruit

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur °C	Tijd in uren (richtwaarde)
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Schijfjes appel	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Peren	3	2/4	60 - 70	6 - 9

ONTDOOIEN

Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.

Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.
Gebruik de eerste rekstand van de oven. Het inzetniveau onderaan.

Downl

Schotel	Ontdooitijd in min.	Verdere ontdooi-tijd in min.	Opmerking
Kip 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen, halverwe-ge de tijd omdraaien
Vlees, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Halverwege de berei-dingstijd omdraaien
Vlees, 500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de berei-dingstijd omdraaien
Forel, 150g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien, 300g	30 - 40	10 - 20	-
Boter, 250g	30 - 40	10 - 15	-
Room, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt
Taart, 1400 g	60	60	-

.be

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Downloaded from www.vandenborre.be

OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

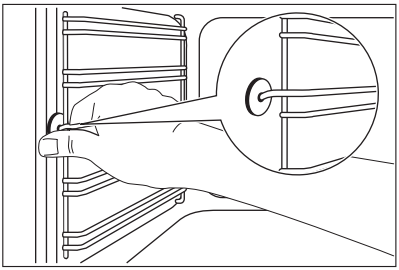
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium:
Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Drogen met een zachte doek.
Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

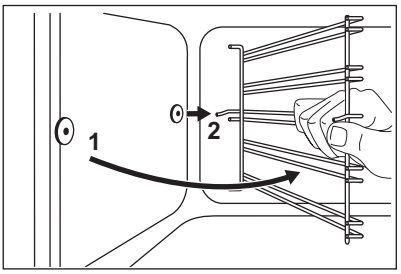
INSCHUIFRAILS

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrails



1. Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

Geldig bij de telescopische geleiders:
De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen!

Downloaded from www.vandenborre.be

LET OP!
Zorg ervoor dat de langste bevestigingsdraad voorin wordt aangebracht. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Incorrecte installatie kan schade aan het email toebrengen.

OVENLAMPJE

WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig als u de ovenlamp vervangt. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglaasje te voorkomen.

Het ovenlampje vervangen

1. Het afdekglas van het lampje bevindt zich in de achterkant van de ovenruimte.
2. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de ovenlamp met de relevante tegen 300°C hittebestendige ovenlamp.

Gebruik hetzelfde ovenlamptype.

4. Plaats het afdekglas terug.

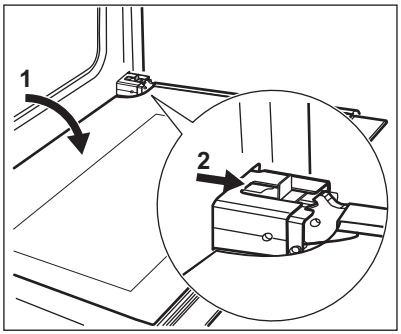
DE OVENDEUR REINIGEN

Om het reinigen te vergemakkelijken, verwijdert u best de ovendeur.

WAARSCHUWING!
Zorg dat het glas is afgekoeld alvorens u de glasplaat schoonmaakt. De glazen panelen kunnen breken.

WAARSCHUWING!
Als de glasplaten beschadigd raken of bekrast worden, worden ze zwak en kunnen ze breken. Om dit te voorkomen, moet u ze vervangen. Voor meer informatie, neemt u contact op met de service afdeling.

De deur verwijderen:



1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.

Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

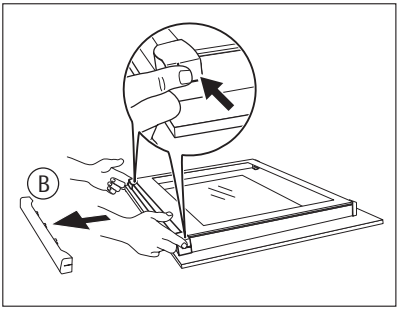
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

OVENGLASPLATEN

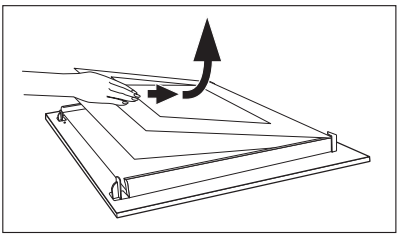
De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwijderen en reinigen van de deurglazen



1. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



2. Trek de deur naar voor om deze te verwijderen.
3. Houd de deurglasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.
4. Reinig de glasplaten.

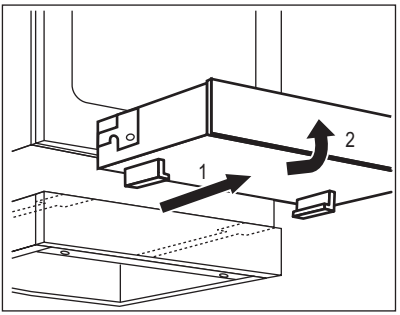
Voer de bovenstaande stappen uit in omgekeerde volgorde om de panelen te installeren.

LET OP!
De verwijderbare glasplaten hebben een markering aan één zijde. Zorg ervoor dat de markering zich in de linkerbovenhoek bevindt.

DE LADE VERWIJDEREN

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade iets schuin omhoog en verwijder de lade uit de steunrails.

De lade plaatsen

1. Plaats de lade op de steunrails. Zorg ervoor dat de uitsparingen goed in de rails vallen.
2. Laat de lade tot horizontale stand zakken en duw de lade naar binnen.

WAARSCHUWING!
Wanneer de oven in gebruik is, kan de lade heet worden. Bewaar geen ontvlambare dingen in de oven (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingssprays, enz).

Downloaded from

PROBLEMEN OPLOSSEN

WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat werkt niet	De kookstand is niet ingesteld	Stel de kookstand in
De oven wordt niet warm.	De oven is niet ingeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Controleer de kookstanden.
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan één keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.
Op het display verschijnt "12.00".	Een stroomonderbreking.	Stel de klok opnieuw in.
De restwarmte-indicator gaat niet aan	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.

Download

MONTAGE

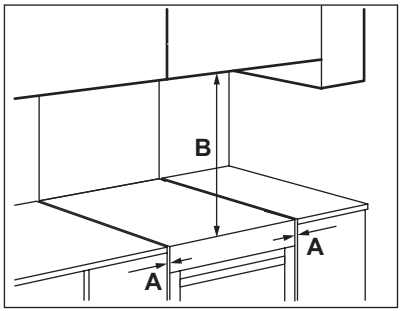
WAARSCHUWING!
Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen	
Hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm
Ovencapaciteit	74 l
Spanning	230 V
Frequentie	50 Hz

LOCATIE VAN HET APPARAAT

U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.

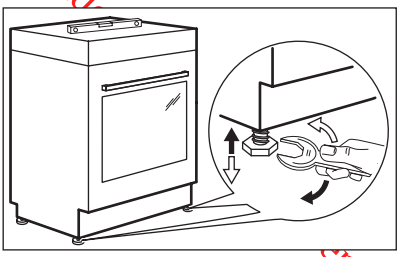


Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	2
B	685

WATERPAS ZETTEN

Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.



ANTI-KANTELBESCHERMING

LET OP!
U moet de anti-kantelbeschermming installeren. Als u dat niet doet, kan het apparaat kantelen.

Zorg dat u de anti-kantelbeschermming op de correcte hoogte installeert.

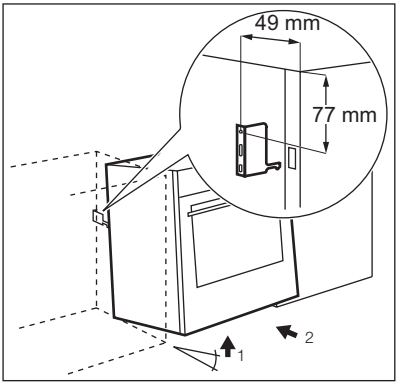
1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 77 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 49 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening op een steun (zie afb.). Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).
3. U vindt de opening aan de linkerachterkant van het apparaat (zie afb.).

   Til de voorkant van het apparaat op (1) en plaats dit in het midden van de ruimte tussen de kastjes (2). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmetingen aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

   Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

enbarre.be

Downloaded from www.vandenborre.be



ELEKTRISCHE INSTALLATIE

De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.
Geschikte kabelsoorten: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Downloaded from www.vandenborre.be

SOMMAIRE

39 CONSIGNES DE SÉCURITÉ
43 DESCRIPTION DE L'APPAREIL
44 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
45 TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE
46 TABLE DE CUISSON - CONSEILS
48 TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE
49 FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE
51 FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE
52 FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES
54 FOUR - CONSEILS
67 FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE
70 EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT
71 INSTALLATION

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⌧ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE POUR CONSULTER:

- Produits
- Brochures
- Notices d'utilisation
- Dépannage
- Informations sur le service après-vente

www.aeg.com

LÉGENDE

⚠ Avertissement – Informations importantes sur la sécurité.

ⓘ Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

Downloaded from www.vandenborre.be

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...

Visitez la boutique en ligne sur www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer des données suivantes. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique.

Modèle _____

PNC _____

Numéro de série _____

Downloaded from www.vandenborre.be

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre.
Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.

INSTALLATION

- Vous trouverez les conditions de réglage de cet appareil sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les ris-

Downloaded from www.vanmoore.be

ques de dommages structurels ou corporels.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.

UTILISATION

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.
- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut en-

Downloaded from www.vandenborre.be

dommager le récipient ou la table de cuisson.

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire, directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Veillez à ne poser sur la table aucun objet susceptible de fondre.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil. Risque d'électrocution.
- Ne placez pas de matériaux conducteurs de chaleur (comme par exemple une fine maille métallique ou des conducteurs de chaleur métalliques) sous le récipient de cuisson. Un excès de réflexion thermique pourrait endommager la surface de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray prévu à cet effet, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les résistances et le capteur du thermostat (le cas échéant).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermorésistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et déstinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique. Laissez

d'abord l'appareil refroidir. Risque de brûlure.

SERVICE APRÈS-VENTE

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

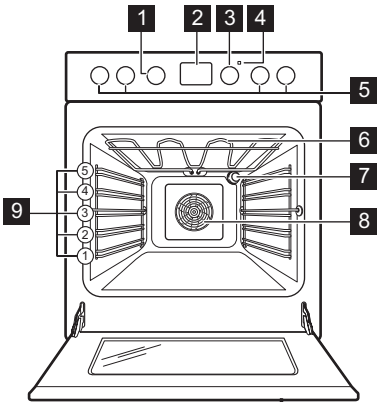
- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

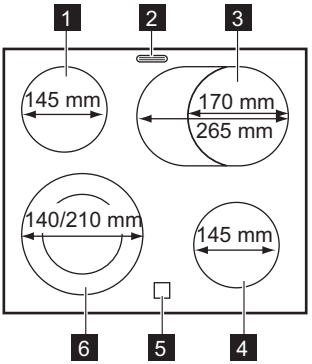
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



1. Manette de sélection des fonctions du four
2. Programmateur électronique
3. Manette du thermostat
4. Indicateur de température
5. Manettes de la table de cuisson
6. Élément chauffant
7. Éclairage du four
8. Ventilateur et élément chauffant
9. Positions des grilles

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



1. Zone de cuisson 1200 W
2. Sortie de la vapeur
3. Zone de cuisson 1500/2400 W
4. Zone de cuisson 1200 W
5. Voyant de chaleur résiduelle
6. Zone de cuisson 1000/2200 W

ACCESSOIRES

- **Grille**

  Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages**

  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Lèchefrite**

  Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèchefrite pour recueillir la graisse.
- **Plat à moussaka** (pour certains modèles uniquement)

  Pour préparer une moussaka.
- **Glissières télescopiques amovibles**

  Pour placer les grilles ou plaques de four
- **Tiroir de rangement**

  Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

PREMIER NETTOYAGE

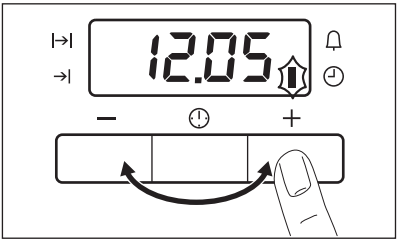
- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Durée clignote.
Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

Lorsque vous réglez l'heure, les fonctions Durée |→| ou Fin →| ne doivent pas être activées en même temps.

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

AVERTISSEMENT
Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

NIVEAU DE CUISSON

Sélecteur	Fonction
⎍	Maintien au chaud
0	Position Arrêt
1-9	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5-10 minutes avant la fin de la cuisson.

UTILISATION DE LA DOUBLE ZONE

ATTENTION
Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position **9**.
2. Tournez délicatement la manette jusqu'au symbole ◎ et jusqu'à entendre un clic.

   Les deux zones de cuisson sont activées.
3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLE DE CUISSON - CONSEILS

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

USTENSILES DE CUISSON

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent causer une décoloration des zones de cuisson vitrocéramiques.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

EXEMPLES DE CUISSON

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrez pendant la cuisson.
2-3	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
3-4	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20-45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide
4-5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5-15 min	Retournez à la moitié du temps
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Downloaded from www.vandenborre.be

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours un plat de cuisson sont le fond est propre.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Enfin, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

Downloaded from www.vanuenborre.be

FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE L'APPAREIL

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

   L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

FONCTIONS DU FOUR

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Turbo gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.

Down

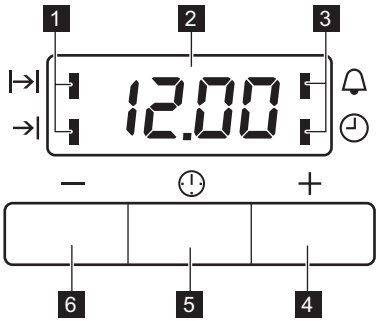
Fonction du four		Utilisation
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



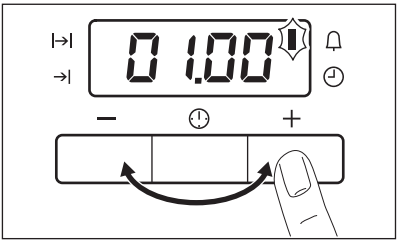
1 Indicateurs de fonction
2 Affichage de l'heure
3 Indicateurs de fonction
4 Touche **+**
5 Touche de sélection
6 Touche **-**

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
|→|	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
→|	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

RÉGLAGE DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.



2. Pour régler les fonctions Minuteur , Durée |→| ou Fin →|, utilisez la touche « **+** » ou « **-** ».

   Le voyant de fonction correspondant s'allume.

   Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

Avec les fonctions Durée |→| et Fin →|, le four s'éteint automatiquement.

3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

ANNULATION DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche **-** et maintenez-la enfoncée.

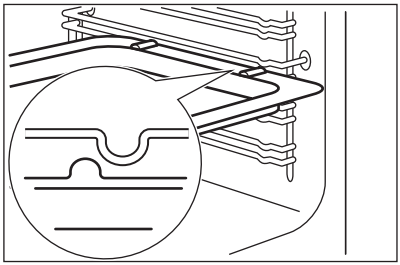
   La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

Downloaded from www.vanlanbooree.be

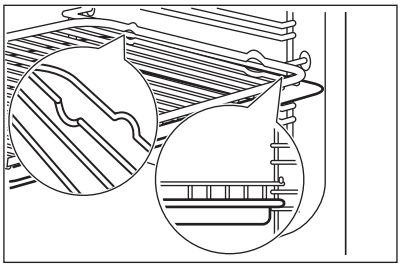
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

INSTALLATION DES ACCESSOIRES DU FOUR



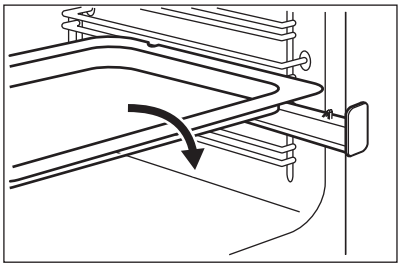
Le plat à rôtir et la grille possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



Installation simultanée de la grille et du plat à rôtir
Posez la grille sur le plat à rôtir. Poussez le plat à rôtir entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.

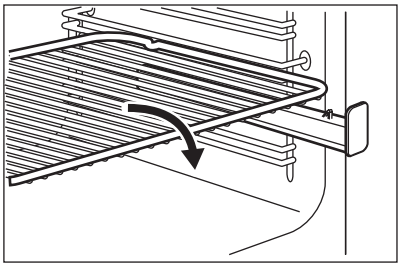
Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

RAILS TÉLESCOPIQUES - INSERTION DES ACCESSOIRES DU FOUR



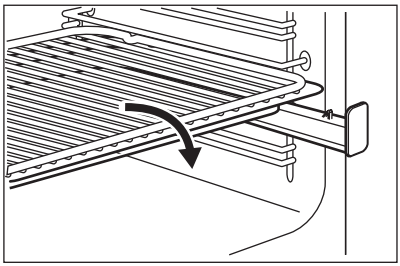
Posez le plateau de cuisson ou la lèchefrite sur les rails télescopiques.

Downloaded from www.vandenborre.be



Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les plats de glisser.

INSTALLATION SIMULTANÉE DE LA GRILLE ET DE LA LÈCHEFRITE



Posez la grille sur la lèchefrite. Posez la grille et la lèchefrite sur les rails télescopiques.

FOUR - CONSEILS

Downloaded from www.vandenborre.be

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

ATTENTION
Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

CUIRE

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruni.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. **Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.**
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

CHALEUR TOURNANTE

Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 [1)]	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	170-180 [1)]	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	2 - 3	160	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Download

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 1)	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	160 - 170	40 - 80

1) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 1)	20 - 30
Petits pains	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 1)	20 - 35

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 1)	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30- 60

1) Préchauffez le four.

Downloaded fr

Cuisson sur plusieurs gradins

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Choux à la crème/ éclairs	2/4	160 - 180 [1]	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160	30 - 45

[1] Préchauffez le four.

doore.be

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Biscuits sablés	2/4	150 - 160	20 - 40
Biscuits sablés	2/4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macarons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	2/4	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	2/4	170 - 180 [1]	30 - 50
Petits pains	2/4	180 [1]	25- 40
Small cakes (20 par plaque)	2/4	150 [1]	20 - 40

[1] Préchauffez le four.

CUISSON PAR CONVECTION NATURELLE SUR UN NIVEAU

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90

Down

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	190 - 210 1)	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60
Choux à la crème/ éclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 1)	20 - 30

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (bien garnie) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position des gradins	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 1)	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Download

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position des gradins	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50
Gratin de légumes	1	180 - 200 1)	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 1)	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

1) Préchauffez le four.

RÉGLAGE PIZZA

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine)1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pizza (bien garnie) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tartes	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Quiche aux épinards	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (tarte salée)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Gâteau au fromage	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuche	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Utilisez la lèchefrite

2) Préchauffez le four.

Downloaded from www.vandenb...e.be

RÔTISSAGE

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

RÔTISSAGE AVEC LA CONVECTION NATURELLE

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250[1)]	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) utilisez un plat à rôtir couvert

Download

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 1)	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Préchauffez le four.

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Poisson

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

Downloaded fr

RÔTISSAGE AU TURBO GRIL

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Download

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRIL

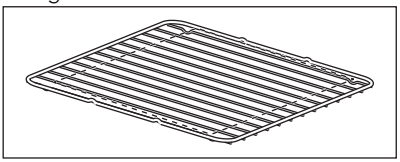
Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum

Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

L'espace pour griller se trouve au centre de la grille



Gril

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Burgers	4	max[1)]	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Toasts	4 - 5	max[1)]	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

1) Préchauffez le four.

DÉSHYDRATATION

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.

Download

Légumes

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Fruits

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Quetsches	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	2/4	60 - 70	6 - 9

DÉCONGÉLATION

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.
Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Down

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

denborre.be

Downloaded from www.vanenburre.be

FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

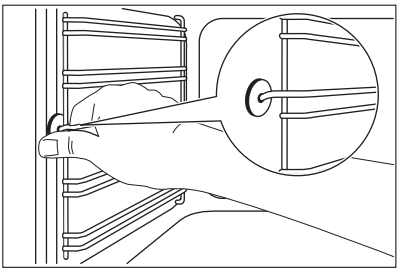
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques, de substances acides ou d'objets tranchants qui susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

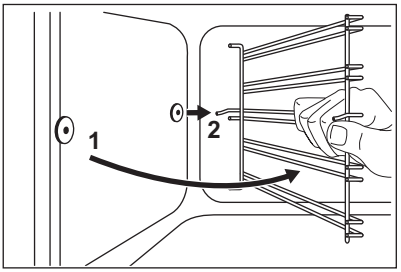
SUPPORT DE GRILLE

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

Retrait des supports de grille



1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille en suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

Remarque concernant les glissières télescopiques :
Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !

Downloaded from www.vanenborre.be

ATTENTION
Assurez-vous que le plus long fil de fixation se trouve sur le devant. L'extrémité des deux fils doit être tournée vers l'arrière. Une mauvaise installation peut causer des dommages à l'émail.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

AVERTISSEMENT
Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.

   Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.

   Utilisez le même type d'ampoule.
4. Installez le diffuseur en verre.

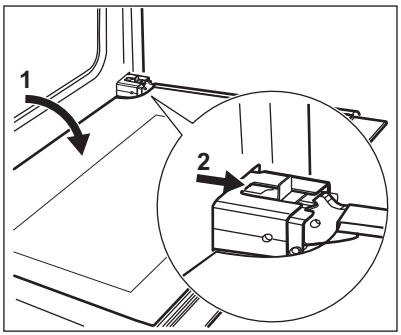
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.

AVERTISSEMENT
Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.

AVERTISSEMENT
Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la porte :



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Retirez la porte.

Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

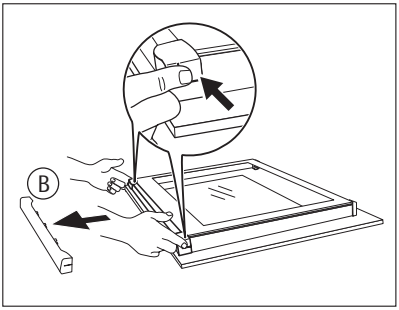
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

PANNEAUX DE VERRE DU FOUR

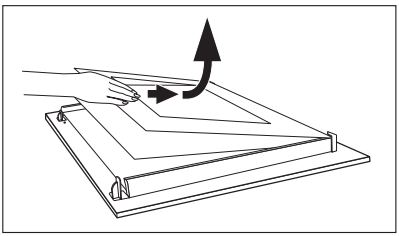
Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

Downloaded from www.vandenborre.be

Retrait et nettoyage des vitres de la porte



1. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

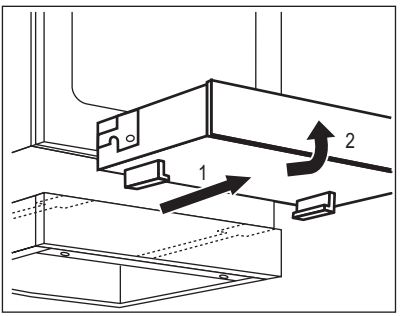
Pour mettre en place les panneaux, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

ATTENTION
Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

RETRAIT DU TIROIR

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.

AVERTISSEMENT
Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

Downloaded from

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause probable	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson n'a pas été réglé.	Réglez le niveau de cuisson.
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas en fonctionnement	Allumez le four
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
Le four ne chauffe pas.	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
L'affichage indique « 12.00 ».	Coupure d'électricité	Réglez l'horloge.
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.

Download

INSTALLATION

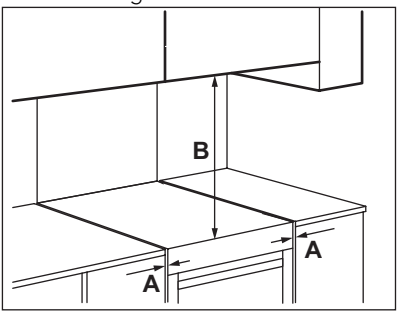
AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	74 l
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

Vous pouvez installer votre appareil avec des meubles d'un côté, des deux côtés ou dans un angle.

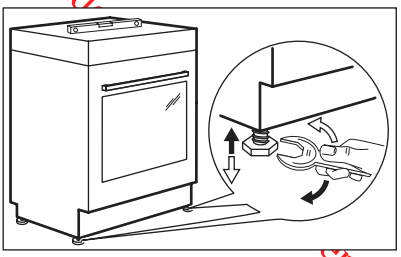


Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

MISE À NIVEAU

Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.



PROTECTION ANTI-BASCULE

ATTENTION
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

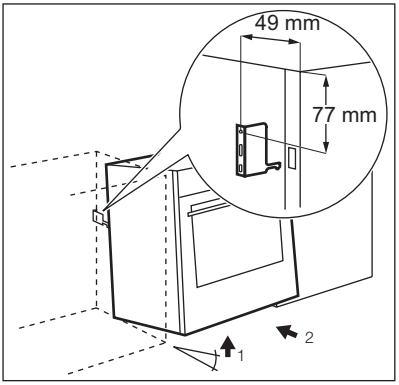
1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-basculement.
2. Installez la protection anti-basculement 77 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil (voir figure).

   Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les meubles (2). Si l'espace entre les meubles est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

   Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

enbeire.be

Downloaded from www.vandenborre.be



INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.
Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.aeg.com/shop

892950136-C-022012

CE

Downloaded from www.vandenborre.be